

**ПМ-04 ОПП  
УРОК ПО ТЕМЕ:**

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ  
ХОЛОДНОГО ЦЕХА НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ**

**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

# ЦЕЛИ УРОКА

- ◎ Систематизировать теоретические и практические знания  
Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию

# План УРОКА

- **1. НАЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **3. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **4. ОСОБЕННОСТИ АССОРТИМЕНТА ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК**
- **5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА – ОРГАНИЗУЮТСЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ С ЦЕХОВОЙ СТРУКТУРОЙ  
ПРОИЗВОДСТВА (РЕСТОРАНЫ, КАФЕ,  
СТОЛОВЫЕ).**

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОРЦИОНИРОВАНИЯ И  
ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.  
АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ЗАВИСИТ ОТ  
ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ, ЕГО КЛАССА  
(1 КЛАСС - НЕ МЕНЕЕ 10 БЛЮД, ВЫСШИЙ КЛАСС - 15 БЛЮД).**

**1.ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ РАСПОЛАГАЕТСЯ, КАК ПРАВИЛО, В ОДНОМ ИЗ НАИБОЛЕЕ СВЕТЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ С ОКНАМИ, ВЫХОДЯЩИМИ НА СЕВЕР ИЛИ СЕВЕРО-ЗАПАД.**

**2.ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ЦЕХА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УДОБНУЮ СВЯЗЬ С ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ, ГДЕ ПРОИЗВОДИТСЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ С РАЗДАЧЕЙ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.**



**ОСНАЩЕНИЕ ХОЛОДНОГО  
ЦЕХА ЗАВИСИТ ОТ  
АССОРТИМЕНТА  
ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ПРОДУКЦИЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА  
ИМЕЕТ ОПРЕДЕЛЁННУЮ  
КЛАССИФИКАЦИЮ**

# КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

БУТЕРБРОДЫ	САЛАТЫ	ЗАКУСКИ		
		ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
<b>ОТКРЫТЫЕ</b>	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
<b>СЛОЖНЫЕ</b>	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
<b>ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)</b>	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
<b>ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)</b>	С ЯЙЦОМ	МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	КОПЧЁНОСТИ	МОРЕПРОДУКТЫ

**ОСНОВНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДОГотовочного  
ХОЛОДНОГО ЦЕХА ЯВЛЯЮТСЯ ХОЛОДНЫЕ  
БЛЮДА, ЗАКУСКИ, ДЕСЕРТЫ И САЛАТЫ ИЗ  
ГОТОВОГО СЫРЬЯ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БЛЮД ПОДГОТАВЛИВАЮТ В  
ГОРЯЧЕМ И ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХАХ**

**НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЦЕХА ДОЛЖНО БЫТЬ  
РАССТАВЛЕНО СОГЛАСНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ  
ПРОЦЕССУ С СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ  
ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ,  
ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД**

**ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПЕРЕД ОТПУСКОМ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ  
ПОВТОРНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ, ПОЭТОМУ ЕЁ  
ГОТОВЯТ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ И ДЕРЖАТ В  
ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФАХ ИЛИ НА ОХЛАЖДАЕМЫХ СТОЛАХ  
ПРИ  $T^{\circ} +6...+8^{\circ}\text{C}$**

# **ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ЕГО ОСОБЕННОСТИ:**

**ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПОСЛЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ПОЭТОМУ В ЦЕХЕ ДОСТАТОЧНО ДОЛЖНО БЫТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

**СТРОГОЕ СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРАМИ**

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДОЛЖНО БЫТЬ В ТАКОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ В КОРОТКИЙ СРОК, ПРИ  $T$  10-14<sup>0</sup>C**

**ЗАПРАВКА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ОТПУСКОМ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ОСТАВШЕЙСЯ ОТ ПРЕДЫДУЩЕГО ДНЯ**

# РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ:

**нарезают овощи,  
смешивают  
компоненты и  
заправляют салаты**



**порционируют и  
оформляют салаты  
перед отпуском в  
торговый зал**

**ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ПРОЦЕССА МОГУТ БЫТЬ  
ИСПОЛЬЗОВАНЫ -  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ  
СТОЛЫ С ОХЛАЖДАЕМОЙ  
ПОВЕРХНОСТЬЮ**



# ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ✘ Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают:
- ✘ холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2),
- ✘ производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом,
- ✘ СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата,
- ✘ низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого.
- ✘ В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков.



## **В ХОЛОДНЫХ ЦЕХАХ ОРГАНИЗУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ (УЧАСТКИ) ИЛИ РАБОЧИЕ МЕСТА.**

**По приготовлению  
холодных блюд и  
закусок, заливных блюд**

**Приготовление  
бутербродов**

**Приготовление сладких  
блюд**

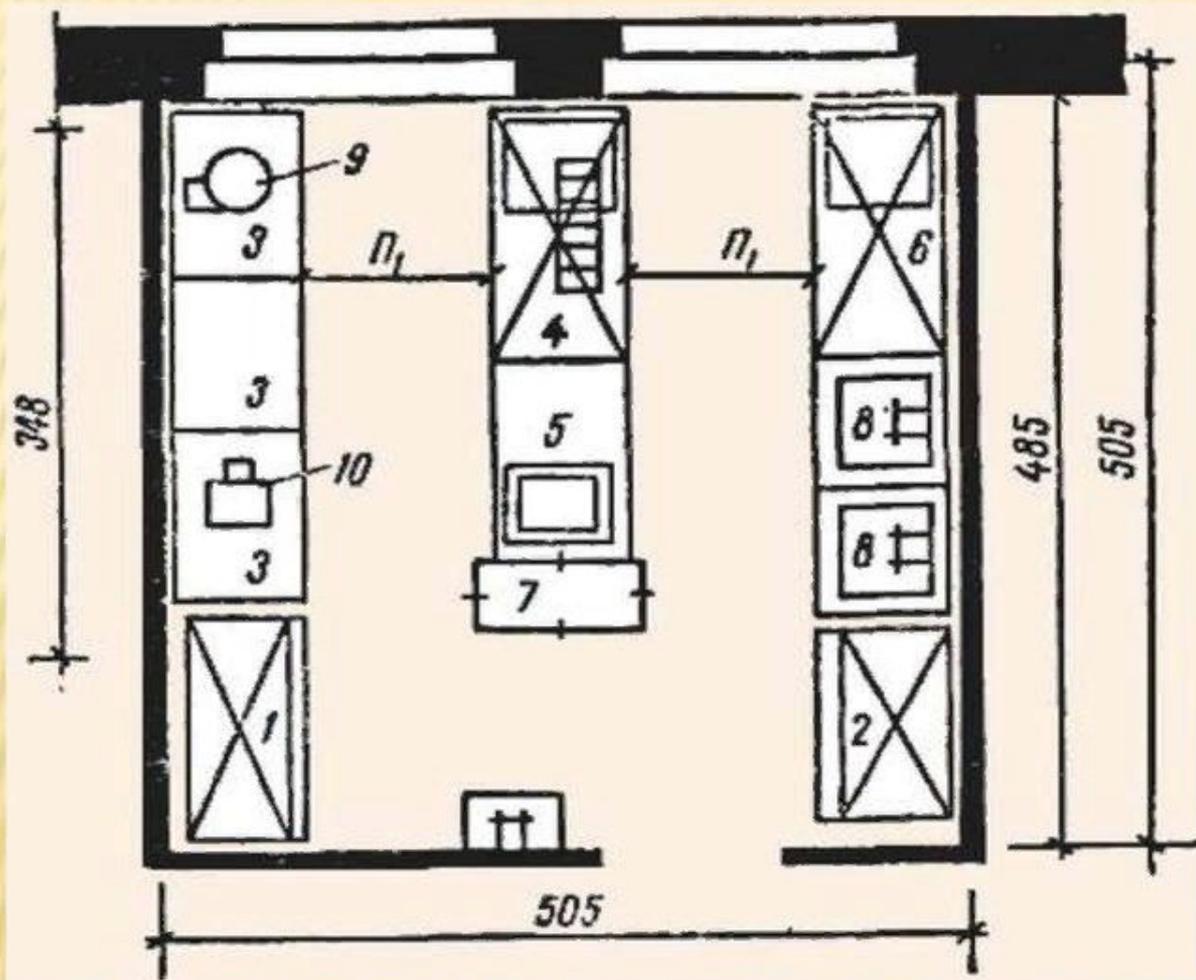
**Приготовление салатов  
из свежей зелени и  
овощей**

**Приготовление  
холодных супов**

**Нарезание и  
порционирование  
гастрономических  
продуктов**

**Порционирование,  
оформление и отпуск  
холодных блюд и  
закусок**

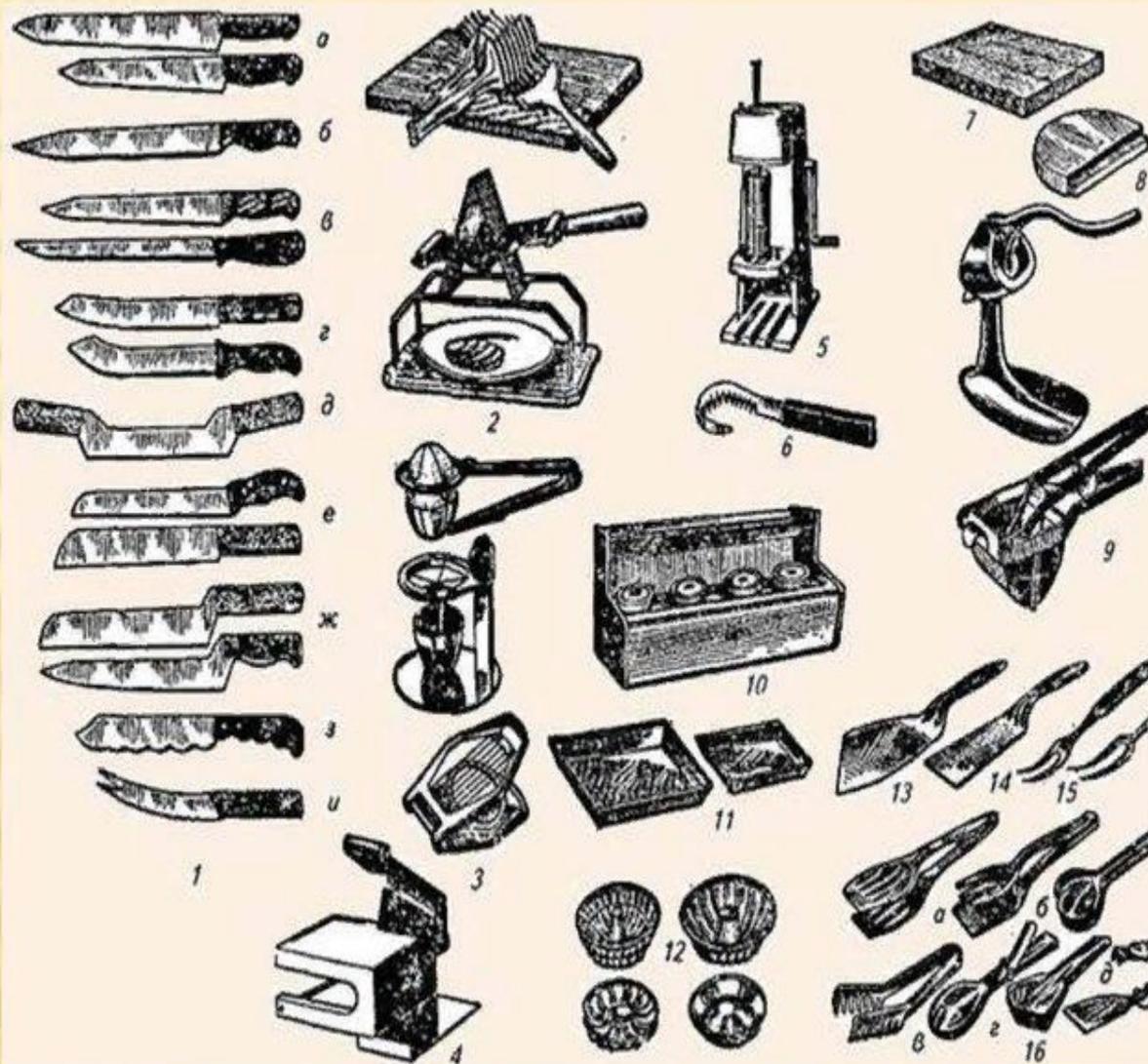
# ПРИМЕРНАЯ ПЛАНИРОВКА ХОЛОДНОГО ЦЕХА



План холодного цеха общедоступной столовой

- 1 - холодильный шкаф ШХ-0,8;
- 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6;
- 3 - стол производственный СП-1050;
- 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;
- 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15;
- 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2;
- 7 - передвижной стеллаж;
- 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения;
- 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей;
- 10 - маслоделитель ручной РДМ-5

# ИНВЕНТАРЬ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ:



1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд



# Домашнее задание заполнить таблицу

Цех	Назначение цеха	Размещение цеха	Инвентарь	Оборудование

**Зарисовать схему цеха**